Product may vary slightly from what is illustrated. / Este producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado. / Le produit peut différer légèrement de celui illustré.

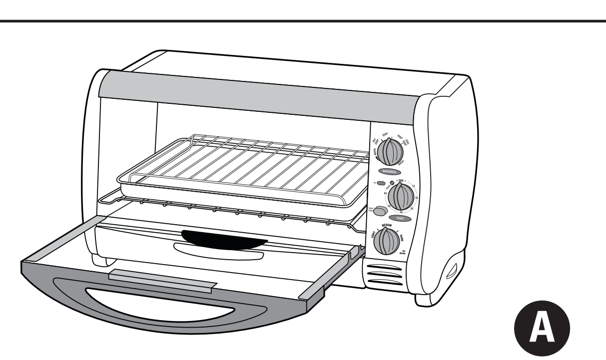
† 1. 2-Position Slide Rack (Part # 175234-00)
Parrilla corrediza de dos posiciones
Grille coulissante à deux positions
‡ 2. Easy Clean Interior / Interior fácil de limpiar / Intérieur facile à nettoyer
3. Bake/Broil Temperature Control Knob
Control de temperatura de hornear-asar
Commande de cuisson
4. Signal Light / Luz indicadora / Témoin
‡ 5. Bake/Broil Timer / Minutero hornear-asar / Minuterie pour la cuisson
6. Start Toast Button / Botón de tostar / Bouton de démarrage
7. Toast Color/Top Brown Knob
Selector de grado de tostado-dorar
Sélecteur de grillage ou de dorage
‡ 8. Slide-out Crumb Tray / Bandeja corrediza hacia afuera / Plateau à miettes coulissant
(Part # 175434-00 (w)) / (Part # 175434-01 (b))



† Consumer replaceable / Reemplazable por el consumidor / Remplaçable par le consommateur
‡ (Certain Models) / (En ciertos modelos) / (Certains modèles)

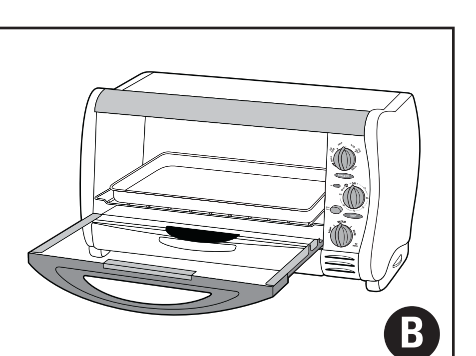
Slide Rack position with rail rack up for toasting (use without Bake Pan), top browning or broiling
Deslice la parrilla corrediza en posición superior para tostar (sin la bandeja de hornear), dorar o asar
Position de la grille coulissante; rail vers le haut pour dorer, ou rôtir
† Broil Rack / Parrilla de asar / Plat de cuisson (Part # 174007-00)
† Bake Pan / Bandeja de hornear / Lèchefrite

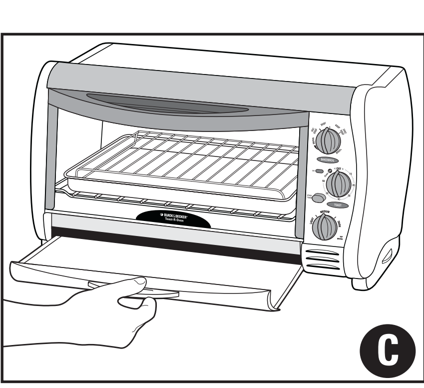
† Consumer replaceable
Reemplazable por el consumidor
Remplaçable par le consommateur

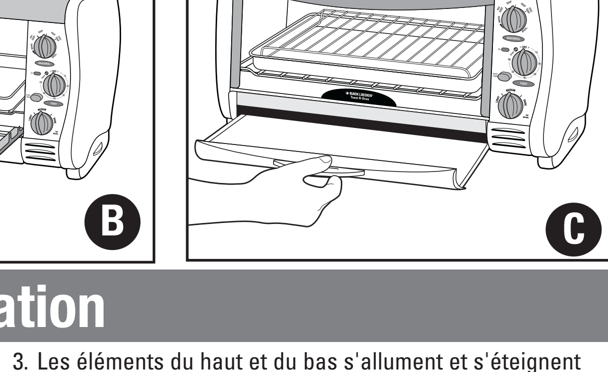




Slide Rack position with rail rack down for baking
Deslice la parrilla corrediza en posición inferior para hornear
Position de la grille coulissante; rail vers le bas pour la cuisson







How to Use

This product is for household use only.
Before first use, remove the Slide Rack, Broil Rack and Bake Pan from Oven. Wash in hot, sudsy water, rinse and dry with dishtowel or paper toweling. Replace Slide Rack in Oven.

For Toasting:
1. Position the Slide Rack in the Oven with the rack rail up (A). Do not use the Bake Pan for toasting.
2. Set the Toast Color Knob as desired. For best results, select the medium setting for your first cycle, then adjust lighter or darker to suit your taste.
3. Press Start Toast Button. The Signal Light will come on and stay on during the toasting cycle. The Oven will automatically shut off and the Signal Light will go out when toasting cycle is done.
4. To stop toasting in the middle of a cycle, open the door. To continue toasting, shut the door and press the Start Toast Button.

For Top Browning:
1. Position the Slide Rack in the Oven with the rack rail up (A). Use the Bake Pan for items you want to top brown, crisp or melt — like pizza slices or open-face grilled cheese sandwiches.
2. Set the Toast Color/Top Brown Knob to Top Brown.
3. Press Start Toast Button. The Signal Light will come on and stay on during the top-brown cycle. The Oven will automatically shut off and the Signal Light will go out when the cycle is done.
4. To stop top browning in the middle of a cycle, open the door. To continue toasting, shut the door and press the Start Toast Button.

IMPORTANT: In the baking or broiling mode, you must turn the Bake/Broil Temperature Control Knob to OFF after each use. Opening the door only suspends the heating; when door is closed, heating resumes unless you have turned the Bake/Broil Temperature Control Knob to OFF.

For Baking:
1. Position the Slide Rack in the Oven with the rack rail down (B) depending on the food.
2. Turn the Bake/Broil Temperature Control Knob to the desired temperature setting.

Note: For best results, when baking or cooking, always preheat the Oven for 5 minutes.

3. The upper and lower heating elements will cycle on and off to maintain temperature. Operation is interrupted when the door is opened. To continue operating, close the door. Watch for doneness. (See "Cooking/Baking/Broiling Guide.")
4. When finished baking, turn the Bake/Broil Temperature Control Knob to OFF.

For Broiling:
1. Position the Slide Rack in the Oven with the rack rail up (A).
2. Turn the Bake/Broil Temperature Control Knob to Broil. The Oven does not need to be preheated for broiling.
3. Place food on Broil Rack inserted in Bake Pan for broiling. Always use the Broil Rack inserted in the Bake Pan when broiling. Do not cover the Broil Rack with aluminum foil. Use Broil rack in the upper position.
4. Place the Bake Pan on the Slide Rack and close the oven door.
5. On the Broil setting, only the upper heating elements will operate; they will glow and fade, cycling on and off.
6. Use the charts below as a guide to cooking/broiling times. Check food for doneness at minimum cooking time.
7. When finished broiling, using oven mitt or pot holder, remove Bake Pan, and turn the Bake/Broil Temperature Control Knob to OFF.

For models with a 60-minute Bake/Broil Timer
For models with a Timer, you must turn the Timer to a time or to "Oven On" for the unit to bake or broil.
1. Turn the Bake/Broil Temperature Control Knob to the desired temperature setting for baking or broiling.
2. Set Timer to the desired baking or broiling time. The Signal Light will come on. You will hear bell signal when time has elapsed. Although the oven will automatically shut-off after the Timer reaches "OFF," you must turn the Bake/Broil Temperature Control Knob to OFF for the Signal Light to go out after cooking or broiling.
3. For continuous cooking, turn the Bake/Broil Temperature Control Knob to the desired setting, then turn the Timer to the left to the Oven On setting.
When cooking or baking on this setting, be sure to check food frequently for doneness. This setting is convenient to use when baking batches of cookies. When finished cooking or baking, turn off both the Bake/Broil Temperature Control Knob and the Timer.

Care and Cleaning

Cleaning Your Oven
IMPORTANT: Before cleaning any part, be sure the Oven is off, unplugged, and cool. Always dry parts thoroughly before using oven after cleaning.
1. Clean the Glass Door with a nylon pad and sudsy water. Do not use a spray glass cleaner.
2. To remove the Slide Rack, open the door pull the rack forward and out. Wash the Slide Rack in hot, sudsy water or in a dishwasher. Some models have a Rack that slides forward when the door is opened. In these models, tilt the door up slightly until the Slide Rack can be pulled out through the rack hooks. To remove stubborn spots, use a polyester or nylon pad. To replace the Slide Rack, open the door completely and slide the Rack into the rack support grooves. of the interior of the Oven and close the door. In models that have Racks that come forward when the door is opened, tilt the door up slightly and slide the front of the Rack into the Rack hooks. Be sure the slide Rack is seated properly.
3. Wash the Bake Pan and Broil Rack in hot, sudsy water or in dishwasher. To minimize scratching, use a polyester or nylon pad.

Crumb Tray
Grasp Crumb Tray underneath front of Oven. Slide Crumb Tray completely out and discard crumbs (C). Wipe with a dampened cloth or paper toweling and dry before sliding back into position.

Exterior and Interior Surfaces
Be sure the Oven has cooled completely. Wipe the top, exterior walls and the Easy-Clean Interior (certain models) with a damp cloth or sponge. Do not use abrasive cleaners or scouring pads as they may harm the interior. Dry thoroughly with cloth or paper toweling.

Cooking Containers
1. The inside dimension of this oven are 7.5" x 9.5" (19 cm x 24 cm). This size allows for many different types of baking containers. Keep the inside dimensions of the oven in mind when purchasing baking containers.
2. Metal, ovenproof glass without lids, or ceramic bakeware may be used in your Oven. Follow manufacturer's instructions. Be sure the top edge of the container is at least 1" (2.54 cm) away from the upper heating elements.
3. Some frozen foods are packaged in containers suitable for microwave or regular ovens. Check package instructions. If there are any questions regarding the use of a specific container, contact the food manufacturer.
4. Some items which should never be used in your Oven:
- Glass lids on glass or metal bakeware. (If a cover is needed, use aluminum foil and be careful that it does not touch the heating elements.)
- Air-tight packages such as sealed pouches or cans.
- Plastic wrapping or paperboard covers.
- Containers larger than those recommended.
- Containers with warnings against use in range-type or toaster ovens.

C O O K I N G / B A K I N G / B R O I L I N G   G U I D E

NOTE: Always preheat for 5 minutes before cooking/baking. Do not preheat for broiling.

FOOD	AMOUNT	TEMP. SETTING APPROX. TIME	PROCEDURE
MEATS			
Chicken Pieces	To fit Bake Pan	Bake 400°F (200°C) for 40-50 minutes.	Place in Bake Pan. Turn and watch for doneness.
Meatloaf	To fit Bake Pan	Bake following favorite recipes.	Place on Bake Pan. If browning too rapidly, cover with foil.
Bacon	4 slices	Broil 7-9 mins.	Place food on Broil Rack in Bake Pan turn when slices look brown.
Frankfurters	8-10 franks	Broil 10-15 mins.	Place food on Broil Rack in Bake Pan turn frequently.
Burgers/Chops	4 (1/4 lb. ea./.113 kg)	Broil 25-40 mins.	Place food on Broil Rack in Bake Pan turn halfway through cooking. Time shown is for medium.
BREADS & DESSERTS			
Cookies	To fit Bake Pan	Follow package or recipe directions.	Bake on Bake Pan until done and browned as desired.
Biscuits/Dinner Rolls	To fit Bake Pan	Follow package or recipe directions.	
VEGETABLES			
Baked Potatoes	Medium potatoes	Bake 400°F (200°C) 1 to 1¼ hours.	Wash and pierce potatoes and place directly on Slide Rack.
French Fries/ Onion Rings (frozen)	Single layer to fit Bake Pan	Follow package directions.	Turn during baking. watch to prevent over browning.

Como usar

Este producto es solamente para uso doméstico.
Antes de utilizar el aparato por primera vez, retire la parrilla corrediza, la parrilla de asar y la bandeja de hornear. Lave con agua caliente enjabonada y seque con una toalla o con papel de toalla. Instale la parrilla corrediza nuevamente en el horno.

Como tostar:
1. Instale la parrilla corrediza en posición superior adentro del aparato (A). La bandeja de hornear no se debe utilizar para tostar.
2. Ajuste el selector de tostado al gusto. Para lograr mejores resultados, se recomienda escoger la posición media para tostar la primera tanda y luego, se puede escoger entre más pálido u oscuro, al gusto.
3. Presione el botón a la posición de inicio (START TOAST). La luz indicadora se iluminará y permanecerá encendida durante el ciclo de tostado. Una vez finalizado el ciclo de tostado, el aparato al igual que la luz indicadora se apagará automáticamente.
4. Para interrumpir el ciclo de tostado, abra la puerta del aparato. Para continuar el ciclo de tostado, cierre la puerta y presione el botón START TOAST nuevamente.

Como dorar:
1. Instale la parrilla corrediza en posición superior adentro del aparato (A). Utilice la bandeja de hornear si desea dorar, tostar o derretir pizzas individuales o sándwiches de queso.
2. Para dorar la superficie de los alimentos, ajuste el selector de tostar-dorar a la posición (TOP BROWN).
3. Presione el botón de inicio de tostado. La luz indicadora se iluminará y permanecerá encendida mientras los alimentos se doran. Una vez finalizado el ciclo, el aparato al igual que la luz indicadora se apagará automáticamente.
4. Para interrumpir el ciclo de dorar, abra la puerta del aparato. Para continuar el ciclo de tostado, cierre la puerta y presione el botón START TOAST.

IMPORTANTE: Después de asar u hornear el control de temperatura siempre se debe ajustar a la posición de apagado (OFF). El abrir la puerta del horno solamente interrumpe el ciclo de cocción pero no apaga el aparato.

Como hornear:
1. La parrilla corrediza se debe instalar en la posición inferior (B) según los alimentos que uno desea preparar.
2. Gire la perilla del control de hornear-asar a la temperatura deseada.

Nota: Para cocinar u hornear con mejores resultados, se recomienda precalentar el horno por 5 minutos.

3. Los elementos calefactores (superiores e inferiores) funcionan de manera intermitente a fin de mantener la temperatura adecuada. El funcionamiento se interrumpe cuando uno abre la puerta del aparato. Para reiniciar el ciclo, cierre la puerta. Supervise los alimentos. (Consulte la guía de cocinar.)
4. Cuando termine de utilizar el horno, ajuste la perilla del control de hornear-asar a la posición de apagado (OFF).

Como asar:
1. La parrilla corrediza se debe instalar en posición superior (A).
2. Gire el control a la posición de asar (BROIL). No es necesario precalentar el aparato para asar.
3. Coloque la parrilla de asar sobre la bandeja de hornear y luego coloque los alimentos sobre la parrilla de asar. Para asar, siempre se debe colocar la parrilla de asar sobre la bandeja de hornear. No cubra la parrilla de asar con papel de aluminio. Instale la parrilla de asar en posición superior.
4. Coloque la bandeja de hornear sobre la parrilla corrediza y cierre la puerta del aparato.
5. Durante el ciclo de asar, solamente funcionan los elementos calefactores superiores de manera intermitente.
6. Utilice las guías provistas para determinar el tiempo de cocción apropiado. Supervise los alimentos cuando se cumpla el tiempo mínimo de cocción recomendado.
7. Cuando termine de cocinar, utilice guantes de cocina para retirar la bandeja del horno y gire el control de hornear-asar a la posición de apagado (OFF).

Para hornear-asar (BAKE/BROIL) con los modelos de cronómetro de 60 minutos
Para los modelos de cronómetro, éste se debe programar o se debe ajustar el control a la posición de horno encendido (OVEN ON) a fin de hacer funcionar el aparato cuando uno desee hornear o asar los alimentos.
1. Gire la perilla del selector hornear-asar a la temperatura deseada para asar u hornear.
2. Ajuste el cronómetro al tiempo deseado. La luz indicadora se iluminará. Se escuchará un timbre sonoro una vez completo el ciclo de cocción. Aunque el horno se apaga automáticamente una vez que el cronómetro indica la posición de apagado (OFF), uno DEBE girar el control a la posición OFF a fin de apagar la luz indicadora.
3. Para cocinar de manera continua, gire el selector hornear-asar a la temperatura deseada y luego, gire el cronómetro hacia la izquierda a la posición de horno encendido (OVEN ON). Cuando uno ajusta el aparato a esta función, los alimentos se deben supervisar con frecuencia. Este ajuste es conveniente cuando se hornea galletas. Cuando uno termina de cocinar o de hornear, se debe apagar el control hornear-asar al igual que el control de temperatura.

Cuidado y limpieza

Limpieza del aparato
IMPORTANTE: Antes de limpiar los componentes del aparato, asegúrese que el aparato esté apagado, desconectado y que se haya enfriado completamente. Siempre seque bien todas las piezas antes de utilizar el aparato nuevamente después de limpiarlo.
1. La puerta de vidrio se debe limpiar con una almohadilla de nailon y agua enjabonada. No se debe utilizar rociadores de limpiar vidrios.
2. Para retirar la parrilla corrediza, abra la puerta y tire de la parrilla hacia adelante y hacia afuera. Lave la parrilla corrediza en agua tibia jaboneso o en la máquina lavaplatos. En ciertos modelos, la parrilla avanza hacia adelante cuando uno abre la puerta del aparato. Para dichos modelos, la puerta se debe inclinar un poco hacia arriba hasta lograr retirar la parrilla corrediza por los ganchos de la misma parrilla. Para remover las manchas persistentes, utilice una almohadilla de poliéster o de nailon. Para instalar la parrilla nuevamente, abra la puerta completamente y deslice la parrilla en las ranuras de soporte del interior del aparato y cierre la puerta. Para los modelos en los cuales la parrilla avanza hacia afuera cuando se abre la puerta del aparato, incline la puerta hacia arriba y deslice la parte delantera de la parrilla en los ganchos de la parrilla. Asegúrese que la parrilla quede bien instalada.
3. Lave la bandeja de hornear y la parrilla de asar con agua caliente enjabonada o en la máquina lavaplatos. Utilice una almohadilla de poliéster o de nailon a fin de evitar las rayaduras.

Bandeja de residuos
Retire la bandeja de residuos situada en el inferior del aparato. Para hacerlo, deslice la bandeja completamente hacia afuera y deseche los residuos (C). Limpie la bandeja con un paño suave humedecido o con papel de toalla y seque bien la bandeja antes de instalarla nuevamente.

Superficies interiores y exteriores
Asegúrese que el aparato se haya enfriado por completo antes de limpiarlo. La superficie superior, los costados y el interior de recubrimiento antiadherente (de ciertos modelos) se pueden limpiar con un paño o con una esponja humedecida. No se debe utilizar ningún tipo de limpiador abrasivo a fin de no estropear el acabado del aparato. Seque bien con un paño o con papel de toalla antes de utilizar el aparato nuevamente.

Recipientes de cocinar
1. El interior del aparato mide 19 cm x 24 cm (7.5" X 9.5"). Las dimensiones de este horno le permiten utilizar distintos recipientes de cocinar. Tenga presentes las dimensiones del interior del aparato antes de comprar los recipientes.
2. Se puede utilizar recipientes de metal, de vidrio resistente al calor (sin cubiertas) o de cerámica. Siga las indicaciones del fabricante. Asegúrese de que haya un espacio mínimo de 2,54 cm (1 pulg) entre el borde superior del recipiente y los elementos calefactores.
3. Ciertos alimentos congelados vienen empacados en envolturas apropiadas para los hornos de microonda o los hornos convencionales. Verifique las indicaciones del paquete. En caso de preguntas, comuníquese con el fabricante de los alimentos.
4. He aquí una lista de artículos que jamás se beben introducir en el horno:
- Las cubiertas de vidrio sobre los recipientes de vidrio o de metal. (Si es necesario, se puede utilizar papel de aluminio con cuidado de no tocar los elementos de calefacción.)
- Las envolturas selladas al vacío (como las bolsas o las latas).
- Las envolturas de papel plástico o las cubiertas de cartón.
- Los recipientes de dimensión superior a la recomendada.
- Los recipientes con advertencia contra uso en hornos convencionales.

Utilisation

Le produit est conçu pour une utilisation domestique seulement.
Avant la première utilisation, retirer la grille coulissante, la lèchefrite et le plat de cuisson du four. Les laver dans de l'eau chaude savonneuse, les rincer et bien les assécher avec un chiffon ou du papier essuie-tout. Remettre la grille coulissante dans le four.

Grillage
1. Placer la grille coulissante dans le four avec le rail vers le haut (A). Ne pas utiliser le plat de cuisson pour griller.
2. Régler le sélecteur du degré de grillage au goût. Afin d'optimiser les résultats, choisir le réglage moyen pour le premier cycle, puis régler plus pâle ou plus foncé au goût par la suite.
3. Enfoncer le bouton de démarrage. Le témoin s'allume et il reste allumé pendant le cycle de grillage. Le four s'éteint automatiquement et le témoin s'éteint à la fin du cycle de grillage.
4. Pour interrompre le grillage pendant le cycle, il suffit d'ouvrir la porte du four. Pour reprendre le cycle, refermer la porte et enfoncer le bouton de démarrage.

Dorage
1. Placer la grille coulissante dans le four avec le rail vers le haut (A). Utiliser le plat de cuisson pour des aliments qu'on veut gratiner ou rendre dorés ou croustillants, comme des tranches de pizza ou des croque-monsieur.
2. Régler le sélecteur de grillage ou de dorage au cycle de dorage (Top Brown).
3. Enfoncer le bouton de déamrrage. Le témoin s'allume et il reste allumé pendant le cycle de dorage. Le four s'éteint automatiquement et le témoin s'éteint à la fin du cycle de dorage.
4. Pour interrompre le dorage pendant le cycle, il suffit d'ouvrir la porte du four. Pour reprendre le cycle, refermer la porte et enfoncer le bouton de démarrage.

IMPORTANT : En mode de cuisson ou de rôtissage, il faut remettre le sélecteur de températureà la position hors tension (OFF) après chaque utilisation. La cuisson est seulement interrompue lorsqu'on ouvre la porte du four; elle reprend dès que la porte est refermée, sauf lorsque le sélecteur est remis à la position hors tension.

Cuisson
1. Placer la grille coulissante dans le four avec le rail vers le le bas (B), selon l'aliment.
2. Régler la commande de cuisson à la température voulue.

Note : Afin d'optimiser les résultats de cuisson, toujours réchauffer le four pendant 5 minutes au préalable.

3. Les éléments du haut et du bas s'allument et s'éteignent pour maintenir la température. On interrompt le cycle en ouvrant la porte du four. Pour le reprendre, il suffit de refermer la porte. Surveiller la cuisson. (Consulter le guide de cuisson.)
4. À la fin de la cuisson, mettre la commande à la positioon hors tension.

Rôtissage
1. Placer la grille coulissante dans le four avec le rail vers le haut (A).
2. Régler la commande de cuisson à la position de rôtissage (Broil). Il n'est pas nécessaire de réchauffer le four avant le rôtissage.
3. Déposer l'aliment sur la lèchefrite insérée dans le plat de cuisson pour le rôtissage. Toujours utiliser la lèchefrite insérée dans le plat de cuisson pour le rôtissage. Ne pas recouvrir la lèchefrite de papier d'aluminium. La lèchefrite s'utilise dans la position élevée.
4. Placer le plat de cuisson sur la grille coulissante et refermer la porte du four.
5. Au cycle de rôtissage, seuls les éléments du haut fonctionnent; ils s'allument et s'éteignent.
6. Consulter les tableaux suivants à titre de référence pour les durées de cuisson. Surveiller la cuisson après la durée minimale indiquée.
7. À la fin du cycle de rôtissage, se servir de mitaines ou de poignées isolantes pour retirer le plat de cuisson du four et mettre la commande à la position hors tension.

Modèles pourvus d'une minuterie de 60 minutes pour la cuisson et le rôtissage
Dans le cas des modèles dotés d'une minuterie, il FAUT régler la minuterie à un temps donné OU à la mention de four allumé (Oven On) pour activer l'appareil.
1. Régler la commande de cuisson à la température voulue.
2. Régler la minuterie à la durée voulue. Le témoin s'allume. Un signal se fait entendre à la fin du délai. Même si le four s'éteint automatiquement à la fin de la durée, il FAUT régler la commande à la position hors tension (OFF) pour que le témoin s'éteigne.
3. Pour une cuisson continue, régler la commande à la température voulue, puis placer la minuterie à la position de four allumé. Lorsqu'on utilise ce réglage, il faut surveiller fréquemment la cuisson. Ce réglage est pratique lorsqu'on prépare une grande quantité de biscuits. À la fin de la cuisson, régler la commande de cuisson et la minuterie à la position hors tension.

Nettoyage et entretien

Nettoyage du four
IMPORTANT : Avant de nettoyer toute pièce, s'assurer que le four est hors tension, débranché et refroidi. Toujours bien assécher avant d'utiliser le four après le nettoyage.
1. Nettoyer la porte du four avec un tampon en nylon et de l'eau savonneuse. Ne pas utiliser un produit nettoyant pour le verre en aérosol.
2. Pour retirer la grille coulissante, ouvrir la porte du four et tirer la grille hors du four. Laver la grille dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. Certains modèles sont dotés d'une grille qui s'avance automatiquement lorsque la porte s'ouvre. Le cas échéant, soulever légèrement la grille en la tirant jusqu'à ce que la grille sorte des crochets de soutien. Pour enlever les taches tenances, utiliser un tampon de polyester ou de nylon. Pour remettre la grille en place, ouvrir la porte complètement et faire glisser la grille dans les nervures de soutien de la grille qui se trouvent à l'intérieur du four, puis refermer la porte. Dans le cas des modèles dotés d'une grille qui s'avance automatiquement lorsque la porte s'ouvre, soulever légèrement la grille en insérant le devant de la grille dans les crochets de soutien. S'assurer que la grille est bien en place.
3. Laver le plat de cuisson et la lèchefrite dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. Utiliser un tampon en polyester ou en nylon afin de minimiser les égratignures.

Plateau à miettes
Saisir le plateau à miettes sous le devant de l'appareil. Le faire glisser complètement hors du four et jeter les miettes (C). L'essuyer avec un chiffon ou un essuie-tout humide et bien l'assécher avant de le remettre en place.

Surfaces extérieures et intérieures
S'assurer que le four est complètement refroidi. En essuyer le dessus, les parois extérieures et l'intérieur facile à nettoyer (certains modèles) avec un chiffon ou une éponge humide. Ne pas utiliser de produits nettoyants abrasifs ni de tampons à récurer qui pourraient en abîmer l'intérieur. Bien assécher avec un chiffon ou du papier essuie-tout.

Récipients pour la cuisson
1. L'intérieur de l'appareil mesure 19 cm sur 24 cm (7,5 po x 9,5 po). Ces dimensions permettent l'utilisation de différents récipients pour la cuisson. Avant d'acheter un récipient, en vérifier les dimensions.
2. On peut utiliser des récipients en métal, en verre résistant à la chaleur sans couvercle ou en céramique. Respecter les consignes des fabricants. Il doit y avoir un espace minimal de 2,54 cm (1 po) entre le haut du récipient et les éléments du dessus.
3. Certains aliments congelés sont emballés dans des récipients allant au four à micro-ondes ou au four conventionnel. Vérifier les consignes sur l'emballage. En cas de doute sur l'utilisation d'un type particulier de contenant, communiquer avec le fabricant de l'aliment.
4. Voici la liste des articles qui ne devraient JAMAIS être utilisés dans l'appareil.
- Des couvercles en verre sur des plats en verre ou en métal. (Le cas échéant, recouvrir les couvercles de papier d'aluminium en s'assurant qu'ils ne touchent pas aux éléments.)
- Des emballages scellés sous vide (comme des sacs sous vide ou des boîtes de conserve).
- De la pellicule de plastique ou des couvercles en carton.
- Des récipients de dimensions supérieures à celles recommandées.
- Des récipients portant des mises en garde contre l'utilisation dans des fours conventionnels ou dans des grille-pain four.

G U I D E   D E   C U I S S O N   E T   D E   R Ô T I S S A G E

NOTE : Toujours réchauffer le four pendant 5 minutes avant la cuisson. Ne pas réchauffer le four pour le rôtissage.

ALIMENT	QUANTITÉ	RÉGL. DE LA TEMP./DURÉE APPROX.	DIRECTIVES
VIANDE			
Morceaux de poulet	Selon la capacité du plat de 40 à 50 min.	Cuire à 200 °C (400 °F)	Déposer les morceaux dans le plat de cuisson. Les retourner et en surveiller la cuisson.
Pain de viande,	Selon la capacité du plat	Selon la recette	Déposer les morceaux dans le plat de cuisson. Lorsque l'aliment cuit trop vite, le recouvrir de papier d'aluminum ou le retourner fréquemment.
Bacon	4 tranches	Faire rôtir de 7 à 9 min	Placer l'aliment sur la lèchefrite dans le plat de cuisson et tourner les tranches lorsqu'elles semblent brunies..
Saucisses	De 8 à 10	Faire rôtir de 10 à 15 min	Placer l'aliment sur la lèchefrite dans le plat de cuisson et tourner souvent.
Fricadelles	4 (0,113 kg/1/4 lb ch.)	Faire rôtir de 25 à 40 min	Placer l'aliment sur la lèchefrite dans le plat de cuisson et tourner vers le milieu du temps de cuisson. Le temps indiqué correspond à une cuisson moyenne.moyenne.
PAINS ET DESSERTS			
Biscuits	Selon la capacité du plat	Selon les directives de l'emballage ou de la recette.	Faire cuire dans le plat de cuisson.
Biscuits, petits pains	Selon la capacité du plat	Selon les directives de l'emballage ou de la recette.	Faire cuire et dorer au goût.
LÉGUMES			
Pommes de terre	De 1 à 5 moyennes	Cuire à 200 °C (400 °F) de 1 h à 1 h ¼.	Laver et percer les pommes de terre. Les déposer directement sur la grille.
Frites/rondelles d'oignons (congelées)	Selon la capacité du plat	Selon les directives de l'emballage.	Étendre en une seule couche sur le plat de cuisson. En surveiller la cuisson.

PLEASE READ AND SAVE THIS USE AND CARE BOOK.

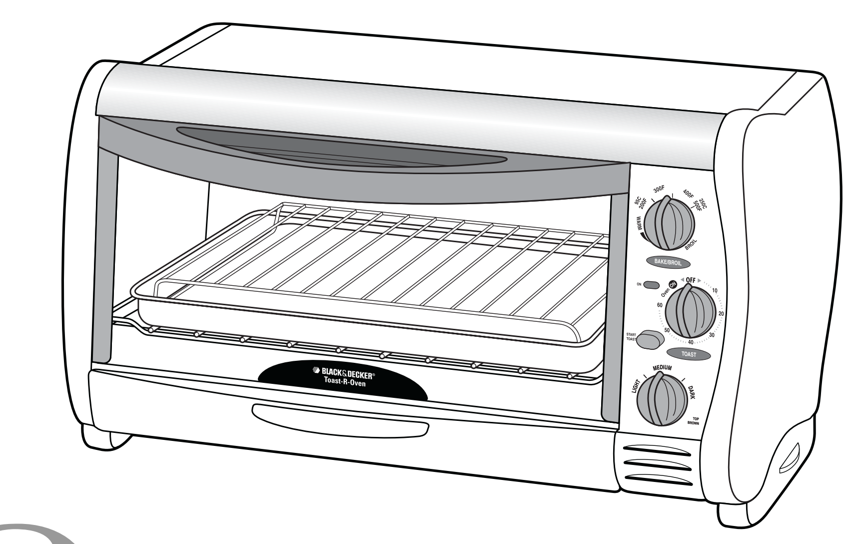
POR FAVOR LEA ESTE INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL PRODUCTO.

VEUILLEZ LIRE ET CONSERVER CE GUIDE D'ENTRETIEN ET D'UTILISATION.



Toast-R-Oven™

Broiler
Asador
Rôtissoire



USA/Canada 1-800-231-9786
Mexico 01-800-714-2503

www.blackanddecker.com

Accessories/Parts (USA/Canada)	**1-800-738-0245**
Accesorios/Partes (EE.UU/Canadá)	
Accessoires/Pièces (É.-U./Canada)	

Séries TRO1000-TRO4000 Series

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against risk of electrical shock, do not immerse cord, plug, or any non-removable parts of this oven in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment. Or, call the appropriate toll-free number listed on the cover of this manual.
- The use of accessory attachments not recommended by Black & Decker may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electrical burner, or in a heated oven.
- Use extreme caution when removing tray or disposing of hot grease.
- Turn all controls to OFF before inserting or removing plug from wall outlet.
- To turn off toasting, press STOP. To stop cooking or baking turn the control to OFF.
- Do not place any of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic wrap, and the like.
- To disconnect, grasp plug and remove from outlet. Do not pull by the cord.
- Do not use oven for other than intended use.
- Oversize foods or metal utensils must not be inserted in this appliance, as they may create a fire or risk of electric shock.
- A fire may occur if the toaster oven is covered or touching flammable material including curtains, draperies, walls and the like, when in operation. Do not store any item on top of unit when in operation.
- Do not store any material, other than manufacturer's recommended accessories, in this oven when not in use.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts resulting in a risk of electric shock.
- Extreme caution should be used when using containers constructed of other than metal or glass. Refer to "Cooking Containers."
- Do not cover crumb tray or any parts of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.

If this product is mounted under a cabinet:

- To reduce the risk of fire, do not place any heating or cooking appliance beneath the appliance.
  - To reduce the risk of fire, do not mount unit over or near any portion of a heating or cooking appliance.
  - To reduce the risk of electric shock, do not mount over a sink.
  - To reduce the risk of fire, do not store anything directly on top of the appliance surface when the appliance is in operation.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

POLARIZED PLUG
This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). As a safety feature, this plug fits in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit into the outlet, reverse the plug and try again. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature.

ELECTRICAL CORD
The cord of this appliance was selected to reduce the possibility of tangling in or tripping over a longer cord. If more length is needed, use an extension cord rated no less than 15 amperes. (For 220 volts rated products, use an extension cord rated no less than 6-amperes). When using an extension cord, do not let it drape over the working area or dangle where someone could accidentally trip over it. Handle cord carefully for longer life; avoid jerking or straining it at outlet and appliance connections.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, se debe respetar ciertas reglas de seguridad, incluyendo las siguientes:

- Por favor lea todas las instrucciones.
- No toque las superficies calientes. Utilice las asas o las perillas.
- A fin de protegerse contra un choque eléctrico, no sumerja el cable, el enchufe ni ninguna pieza no removible del aparato.
- Se debe tomar mucha precaución cuando el producto se utilice por o en la presencia de menores de edad.
- Desconecte el aparato de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Espere que el aparato se enfríe antes de instalar o retirar los accesorios y antes de limpiarlo.
- No utilice ningún aparato que tenga el cable o el enchufe estropeado, que presente problema de funcionamiento, que se haya dejado caer al suelo o que esté dañado. Si el producto llegase a fallar dentro del período de la garantía, llame gratis al número apropiado que aparece en la cubierta de este manual para obtener información relacionada al servicio de mantenimiento del aparato.
- El uso de accesorios no recomendados por Black & Decker presenta el riesgo de lesiones personales.
- No utilice el aparato a la intemperie.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador ni que entre en contacto con superficies calientes.
- No coloque el tostador sobre ni cerca de una hornilla de gas o eléctrica, ni cerca de un horno caliente.
- Se debe tener mucha prudencia para retirar la bandeja o para desechar la grasa caliente.
- Ajuste todos los controles a la posición de apagado (OFF) antes de enchufar o desconectar el aparato.
- Para interrumpir el ciclo de tostado, presione (STOP). Para apagar el horno, gire el control a la pocisión (OFF).
- Nunca introduzca los siguientes materiales adentro del aparato: papel, cartón, envoltura plástica ni nada semejante.
- Para desconectar el aparato, sujete el enchufe y retírelo de la toma de corriente. No tire del cable.
- Utilice el aparato solamente con el fin previsto.
- A fin de evitar el riesgo de incendio o choque eléctrico, nunca introduzca alimentos demasiado grandes ni utensilios de metal en el aparato.
- Existe el riesgo de incendio si el aparato permanece cubierto mientras está en funcionamiento o si entra en contacto con cualquier material inflamable incluyendo las cortinas y las paredes. Asegúrese de no colocar nada sobre el aparato mientras está en uso.
- Cuando el aparato no esté en funcionamiento, asegúrese de no almacenar nada más que los accesorios recomendados.
- No utilice almohadillas de fibras metálicas para limpiar el aparato Las fibras metálicas podrían entrar en contacto con los componentes eléctricos del aparato produciendo el riesgo de un choque eléctrico.
- Se debe tener mucho cuidado cuando se utilicen recipientes que no sean de metal ni de vidrio. Consulte la sección relacionada a los recipientes de cocinar.
- A fin de evitar que el aparato se sobrecaliente, no se debe cubrir la bandeja de residuos ni ninguna otra superficie con papel metálico.

Si este aparato se instala debajo de un gabinete:

- Para reducir el riesgo de incendio, no coloque ningún otro aparato que produzca calor ni que sirva para cocinar debajo de éste.
  - Para reducir el riesgo de incendio, no instale el aparato sobre ni cerca de ninguna fuente de calor ni de cocción.
  - Para reducir el riesgo de choque eléctrico, no instale el aparato sobre el lavaplatos.
  - A fin de reducir el riesgo de incendio, no coloque nada directamente en la superficie superior del aparato mientras esté en funcionamiento.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.

ENCHUFE POLARIZADO
Esta unidad tiene un enchufe polarizado en el que un contacto es más ancho que el otro. Como medida de seguridad, el enchufe puede introducirse en la toma de corriente solamente en un sentido. Si el enchufe no se ajusta en su contacto, inviértalo. Si aún así no se ajusta, busque la ayuda de un electricista calificado. Por favor no trate de alterar esta medida de seguridad.

CABLE ELECTRICO
El cable de este aparato fue escogido a fin de evitar el riesgo de enredarse o de tropezar con un cable de mayor longitud. Cualquier cable de extensión que se deba emplear, deberá estar calificado para nada menor de 15 amperios. (Para aquellos productos de 220 voltios, se deberá utilizar un cable de extensión no menor de 6 amperios). Cuando utilice un cable de extensión, asegúrese que no interfiera con la superficie de trabajo ni que cuelgue de manera que alguien se pueda tropezar. A fin de aumentar la vida útil del cable, no tire de él ni maltrate las uniones del cable con el enchufe ni con el aparato.

IMPORTANTES MISES EN GARDE

Lorsqu'on utilise un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales, notamment les suivantes.

- Lire toutes les directives.
- Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Utiliser les poignées et les boutons.
- Afin d'éviter les risques de secousses électriques, ne pas immerger le cordon, la fiche ni toute autre pièce non amovible de l'appareil.
- Exercer une étroite surveillance lorsqu'on utilise l'appareil près d'un enfant ou lorsque ce dernier s'en sert.
- Débrancher l'appareil lorsqu'on ne s'en sert pas et avant de le nettoyer. Le laisser refroidir avant d'y ajouter ou d'en retirer un accessoire, et de le nettoyer.
- Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon est abîmé, qui présente un problème de fonctionnement, qui est tombé par terre ou qui est endommagé. Retourner le produit au centre de service de la région pour qu'il y soit examiné, réparé ou réglé électriquement ou mécaniquement. Ou composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture du présent guide.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par Black & Decker présente des risques de blessures.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser pendre le cordon d'une table ou d'un comptoir, ni le laisser entrer en contact avec une surface chaude.
- Ne pas placer près ou sur une cuisinière au gaz ou à l'électricité chaude, ni dans un four réchauffé.
- Faire preuve d'une extrême prudence lorsqu'on retire le plat ou qu'on jette de la graisse chaude.
- Mettre toutes les commandes à la position «OFF» avant de brancher ou de débrancher l'appareil.
- Pour arrêter le grille-pain, appuyer sur la touche d'arrêt (STOP). Pour arrêter le four, régler la commande à la position d'arrêt (OFF).
- Ne pas placer un des matériaux suivants dans le four : du papier, du carton, de la pellicule de plastique et des matériaux semblables.
- Pour débrancher l'appareil, saisir la fiche et la retirer de la prise. Ne pas tirer sur le cordon.
- Utiliser l'appareil seulement aux fins qu'il est prévu.
- Ne pas introduire dans l'appareil des aliments grandes dimensions, ni des ustensiles en métal qui pourraient provoquer des risques d'incendies ou de secousses électriques.
- Il y a risque d'incendie lorsque le grille-pain est recouvert de matériaux inflammables comme des rideaux, des draperies ou des revêtements muraux, ou lorsqu'il entre en contact avec ceux-ci alors qu'il fonctionne. Ne rien ranger sur le dessus de l'appareil en service.
- Ne rien ranger d'autres que les accessoires recommandés par le fabricant dans le four lorsque ce dernier ne sert pas.
- Ne pas nettoyer l'appareil avec des tampons métalliques abrasifs. Ces derniers peuvent s'effriter et entrer en contact avec les composants électriques de l'appareil, ce qui présente un risque de secousses électriques.
- Prendre garde lorsqu'on utilise des récipients qui ne sont pas faits en métal ou en verre. Consulter la rubrique relative aux récipients pour la cuisson du présent guide.
- Éviter de recouvrir le plateau à miettes ou toute autre pièce de l'appareil de papier métallique car cela présente des risques de surchauffe.

Lorsque l'appareil est installé sous une armoire, faire ce qui suit.

- Pour minimiser les risques d'incendie, ne pas placer un appareil qui produit de la chaleur ni qui sert à la cuisson sous l'appareil.
  - Pour minimiser les risques d'incendie, ne pas installer l'appareil au-dessus ni près d'une source de chaleur ou de cuisson.
  - Afin de réduire les risques de secousses électriques, ne pas installer l'appareil au-dessus d'un évier.
  - Afin d'éviter les risques d'incendie, ne rien déposer directement sur le dessus de l'appareil lorsque ce dernier fondtionne.

CONSERVER CES MESURES.

FICHE POLARISÉE
L'appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame plus large que l'autre). Afin de réduire les risques de secousses électriques, ce genre de fiche n'entre que d'une façon dans une prise polarisée, par mesure de sécurité. Lorsqu'on ne peut insérer la fiche à fond dans la prise, il faut tenter de le faire après avoir inversé les lames de côté. Si la fiche n'entre toujours pas dans la prise, il faut communiquer avec un électricien certifié. Il ne faut pas neutraliser ce dispositif de sécurité.

CORDON
La longueur du cordon de l'appareil a été choisie afin d'éviter les risques d'enchevêtrement et de trébuchement que présente un long cordon. Tout cordon de rallonge d'au moins 15 ampères (ou de 6 ampères, dans le cas des produits de 220 volts). peut servir au besoin. Lorsqu'on utilise un cordon de rallonge, s'assurer qu'il ne traverse pas la surface de travail ni qu'il pend de façon qu'on puisse trébucher dessus par inadvertance. Manipuler le cordon avec soin afin d'en prolonger la durée; éviter de tirer dessus et de le soumettre à des contraintes près des prises ou des connexions de l'appareil.

GUÍA DE COCINAR / HORNEAR / ASAR

NOTA: El horno siempre se debe precalentar 5 minutos antes de cocinar. No precalentar para asar.

ALIMENTO	CANTIDAD	TEMPERATURA APROX.	PROCEDIMIENTO
CARNES			
Porciones de pollo	Según la capacidad de la bandeja	Hornee a 200°C (400°F) de 40 a 50 min.	Coloque las porciones en la bandeja de hornear y supervise.
Molde de carne	Según la capacidad de la bandeja	Según la receta	Coloque en la bandeja de hornear. Si se doran muy rápido, cúbralas con papel de aluminio o voltéelas con frecuencia.
Tocino	4 rebanadas	Asar de 7 a 9 min	Colocar los alimentos sobre la parrilla de asar en la bandeja de hornear y voltear cuando las rebanadas luzcan doradas..
Salchichas	8 a 10 Salchichas	Asar de 10 a 15	Colocar los alimentos sobre la parrilla de asar en la bandeja de hornear y voltear con frecuencia.
Hamburguesas/chuletas	4 (1/4 lb. Cada/.113 kg)	Asar de 25-40 min	Colocar los alimentos sobre la parrilla de asar en la bandeja de hornear y voltear a medio ciclo de cocción. El período de cocción sugiere resultados de término medio.
POSTRES Y PANES			
Galletas	Según la capacidad de la bandeja	Siga las indicaciones .de la receta	Cocine y dore en la bandeja de hornear al gusto.
Bizcochos, panes	Según la capacidad de la bandeja	Siga las indicaciones de la receta.	Cocine y dore en la bandeja de hornear al gusto.
VEGETALES			
Papas horneadas	Medianas	Hornee a 200°C (400°F) de 1 h a 1¼ h.	Lave y pinche las papas y colóquelas directamente sobre la parilla corrediza.
Papas fritas o aros de cebolla (congelados)	Colocar en una sola capa según la capacidad de la bandeja.	Siga las indicaciones del paquete.	Voltee y supervise para controlar el dorado. supervise la cocción.

NEED HELP?
For service, repair or any questions regarding your appliance, call the appropriate "800" number on the cover of this book. **Do not** return the product to the place of purchase. **Do not** mail the product back to the manufacturer nor bring it to a service center. You may also want to consult the website listed on the cover of this manual.

One-Year Limited Warranty
What does it cover?
- Any defect in material or workmanship

For how long?
- One year after the date of original purchase.

What will we do to help you?
- Provide you with a reasonably similar replacement product that is either new or factory refurbished

How do you get service?
- Save your receipt as proof of the date of sale
- Check our on-line service site at www.prodprotect.com/applica, or call our toll-free number, 1-800-231-9786, for general warranty service
- If you need parts or accessories, please call 1-800-738-0245

What does your warranty not cover?
- Damage from commercial use
- Damage from misuse, abuse or neglect
- Products that have been modified in any way
- Products used or serviced outside the country of purchase
- Glass parts and other accessory items that are packed with the unit
- Shipping and handling costs associated with the replacement of the unit
- Consequential or incidental damages (please note, however, that some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so this limitation may not apply to you)

How does state law relate to this warranty?
- This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from state to state or province to province.

¿NECESITA AYUDA?
Para el servicio, reparaciones o cualquier pregunta relacionada a este aparato, por favor llame gratis al número "800" que aparece en la cubierta de este manual. **No** devuelva el producto al establecimiento de compra. **No** envíe el producto por correo al fabricante ni lo lleve a un centro de servicio. Se puede consultar también el sitio web anotado en la cubierta de este manual.

Un año de garantía limitada
¿Qué cubre la garantía?
- La garantía cubre cualquier defecto de materiales o de mano de obra.

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?
- Por un año a partir de la fecha original de compra.

¿Qué clase de asistencia recibe el consumidor?
- El consumidor recibe un producto de reemplazo nuevo o restaurado de fábrica, parecido al original.

¿Cómo se obtiene el servicio necesario?
- Conserve el recibo original como comprobante de la fecha de compra.
- Se puede visitar el sitio web de asistencia al consumidor www.prodprotect.com/applica, o se puede llamar gratis al número 1-800-231-9786, para obtener información relacionada al servicio de garantía.
- Si necesita piezas o accesorios, por favor llame gratis al 1-800-738-0245.

¿Qué aspectos no cubre esta garantía?
- Los daños al producto ocasionados por el uso comercial
- Los daños ocasionados por el mal uso, abuso o negligencia
- Los productos que han sido alterados de cualquier manera
- Los productos utilizados o reparados fuera del país original de compra
- Las piezas de vidrio y demás accesorios empacados con el aparato
- Los gastos de tramitación y embarque relacionados con el reemplazo del producto
- Los daños y perjuicios indirectos o incidentales (sin embargo, por favor observe que algunos estados no permiten la exclusión ni la limitación de los daños y perjuicios indirectos ni incidentales, de manera que esta restricción podría no aplicar a usted).

¿Qué relación tiene la ley estatal con esta garantía?
- Esta garantía le otorga derechos legales específicos y el consumidor podría tener otros derechos que varían de una región a otra.

BESOIN D'AIDE?
Pour communiquer avec les services d'entretien ou de réparation, ou pour adresser toute question relative au produit, composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture. **Ne pas** retourner le produit où il a été acheté. **Ne pas** poster le produit au fabricant ni le porter dans un centre de service. On peut également consulter le site web indiqué sur la page couverture.

Garantie limitée de un an
Quelle est la couverture?
- Tout défaut de main-d'oeuvre ou de matériau.

Quelle est la durée?
- Un an après l'achat original.

Quelle aide offrons nous?
- Remplacement par un produit raisonnablement semblable nouveau ou réusiné.

Comment se prévaut-on du service?
- Conserver son reçu de caisse comme preuve de la date d'achat.
- Visiter notre site web au www.prodprotect.com/applica, ou composer sans frais le 1 800 231-9786, pour obtenir des renseignements généraux relatifs à la garantie.
- On peut également communiquer avec le service des pièces et des accessoires au 1 800 738-0245.

Qu'est-ce que la garantie ne couvre pas?
- Des dommages dus à une utilisation commerciale.
- Des dommages causés par une mauvaise utilisation ou de la négligence.
- Des produits qui ont été modifiés.
- Des produits utilisés ou entretenus hors du pays où ils ont été achetés.
- Des pièces en verre et tout autre accessoire emballés avec le produit.
- Les frais de transport et de manutention reliés au remplacement du produit.
- Des dommages indirects (il faut toutefois prendre note que certains états ne permettent pas l'exclusion ni la limitation des dommages indirects).

Quelles lois régissent la garantie?
- Les modalités de la présente garantie donnent des droits légaux spécifiques. L'utilisateur peut également se prévaloir d'autres droits selon l'état ou la province qu'il habite.

In Latin America only
En Latino América únicamente
En Amérique latine seulement

MÉXICO
Lázaro Cárdenas #18
Col. Obrera Del. Cuauhtémoc, Mex. D.F.
C.P. 06800
Tel. 01 800 847-2309

SELLO O FIRMA DEL DISTRIBUIDOR

Fecha de compra ____________________
Modelo ____________________

El consumidor podrá solicitar que se haga efectiva la garantía en cualquiera de nuestras Sucursales o Centros de Servicio Autorizado en todo el país. En este instructivo encontrará un listado de centros de servicio autorizado por Applica de México S. de R.L. de C.V. en los cuales también podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios para este producto.

1550 W 120 V∿ 60Hz

Applica™
Applica Consumer Products, Inc.

R42002/11-12-59E/S/F

Pub. No. 174955-01-RV04
Product made in Mexico
Printed in Mexico

Fabricado por: Applica Manufacturing S. de R.L. de C.V.
Acceso III No. 26, Fracc. Industrial Benito Juárez.
C.P. 76120, Querétaro. QRO.
Teléfono: (442) 211-7800
Producto fabricado en México
Impreso en México

Produit fabriqué au Mexique
Imprimé au Mexique